

現在、アメリカ国内には和食レストランが八千店舗以上ある。一〇年前と比較すると二・七倍の増加である。レストランの評価で有名な「ザガット・サーベイ」によると、二〇〇二年度のロサンゼルス順位では、寿司レストランが上位三位を独占した。ロシアのモスクワでは和食レストランが一千店舗以上営業している。

世界で和食が爆発と表現してもいいような流行になっているが、その起点は一九七〇年代後半にアメリカで発表された一冊のレポートにある。医療出費が急増し、このままでは医療財政が破綻すると心配したフオード米大統領の指令で対策が検討された。万病の根源は肥満にあり、それを減少させるためには食事から変革をする必要があると、ジョージ・マクガバン上院議員の指揮により、二年の歳月をかけて世界の食事の調査が実施された。

その成果が五千ページにもなる通称『マクガバン・レポート』であるが、結論は、世界の理想の食事は元禄時代以前の日本の食事であり、精白しない雑穀を主食とし、季節の野菜と海藻、近海の小魚を副食とするという内容であった。このレポートの影響で、世界各国で和食、とりわけ寿司が見直されたのであるが、その時期に日本で流行しはじめたのが、ハンバーガーなどのファストフードで、アメリカで肥満の原因とされた食事である。

昨年五月、ニューヨークのサザビーズの競売で、日本画家村上隆氏の作品が約一億円で落札された。これは花鳥風月の伝統的日本画ではなく、日本の漫画の主役を三次元等身大の人形にした作品である。村上隆氏は東京芸術大学日本画科を卒業した本物であるが、マネキン人形のような作品が日本の芸術作品として史上最高の価格になったことに、旧来の画壇の反発は相当なものであった。しかし、日本で村上作品の価値が認知される契機となった。

このように国内では無視されてきたモノやコトが、海外で評価されて逆流し、日本で認知されるという現象は、これまで幾度となく繰返されてきたことである。オランダのアムステルダムにある国立ファン・ゴッホ・ミュージアムには、歌川広重の「江戸名所百景」の版画を模写したゴッホの油絵がある。それは日本から輸出する陶器の隙間に詰込まれていた版画に感動したゴッホの作品である。以後、江戸時代の版画は日本で芸術に昇格した。

四国山地に徳島県上勝町という山村がある。林業と蜜柑栽培しか産業のない寒村であったが、現在、「いろどり」という会社が地域を元気にしている。料理の盛皿の片隅に紅葉や草木などをあしらう「つまもの」という素材があるが、それらを付近の山林から採集して販売する商売を開始したところ、年商三億円近い商売になった。初期には、周囲にある雑草を商売していると町民に冷笑されたが、現在では寒村の起死回生のビジネスである。

現在では北海道網走市に合併されたが、東藻琴村という田舎の街角に山菜料理を提供する小料理屋がある。数十種類の山菜が、おひたし、揚物、酢漬、塩漬など様々に調理されて登場するが、山奥の料理としては相当の値段である。地元では無知な都会の人間に雑草を提供して暴利をむさぼる商売と批判する人々もいないわけではないが、実際、都会の人間は美味に感激して支払っている。

これらに共通する特徴は、地元の視点では見慣れた価値のない雑貨や雑草が、外部の視点で評価しなすすと大変な価値になるということである。これからの社会は財力よりは魅力といわれる時代である。どのような地域にも宝石の原石は存在しているが、その価値を自分で発見し、宝石に仕上げるのが重要になるということである。